

ひろしまけん きょうどりょうり  
広島県の郷土料理

6月は…

『あなごめし』

きょうど とくしょく きょうどりょうり むかし ひと くふう ちえ  
郷土の特色をいかした『郷土料理』には、昔の人の工夫や知恵がた  
くさんつまっています。

こんげつ みやじま おおの きょうどりょうり  
今日は、宮島・大野の郷土料理を  
あじ  
味わってみましょう！



かき・あさい・あなご  
などが有名です。

みやじま おおの ちか うみ むかし  
宮島や大野の近くの海では、昔からおいしい『あなご』が  
とれます。たれをつけて焼き、ごはんの上うえにのせた『あなご  
めし』はとても有名ゆうめいですね。宮島口駅の駅弁にもなっている  
そうです。給食きゅうしょくでは『あなごめし』にちなんで『あなご入り  
ごはん』にしています。

あなごは、穴が好あなきで、海うみの中なかで自分じぶんがほった  
穴あなから頭あたまだけをのぞかせることから、『穴子』と  
いう名前なまえがついたといわれています。昼ひるよりも夜よる  
が好すきで、夜よるになると穴あなから出でてきてエサをさが  
しに行いきます。

